

PÃO FERMENTADO RECHEADO DO VITOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 900 g de farinha (mais 100 g depois de crescer)

10 g de fermento para pães seco

1 colher de sopa de sal

3 colheres de sopa de açúcar

1 copo de leite morno

1 copo de água morna (não muito cheio)

1/2 xícara de azeite

RECHEIO:

Recheio: 600 g de presunto, mortadela, lombinho fatiados ou frango desfiado

500 g de mussarela

4 tomates fatiados ou 1 lata de molho de tomate

1 copo de requeijão (opcional)

1 xícara de azeitonas picadas (sem caroço)

3 colheres rasas de orégano

1 cebola grande fatiada

MODO DE PREPARO

Numa tigela misture os secos.

Adicione o azeite, o leite e a água e misture com a mão.

Não se preocupe com a forma neste momento. Não precisa sovar demais.

Tampe com um filme plástico e deixe crescer de 5 a 8 horas (este é o meu segredo).

Vire a massa sobre uma bancada e sove adicionando mais farinha. É melhor que a massa fique mais mole.

Portanto coloque o mínimo de farinha possível (é neste ponto que muita gente erra e depois reclama que a massa ficou pesada).

Divida a massa em 3 bolas e abra cada uma com um rolo de macarrão. (Eu utilizo uma garrafa vazia de vinho limpa).

Espalhe o recheio e enrole como se fosse um rocambole.

Faça pequenos cortes cruzados sobre cada pão.

Respingue água sobre os pães até escorrer.

Leve ao forno médio (240°C) por aproximadamente 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40403-pao-fermentado-recheado-do-vitor.html>